

CATECISMO
de
Industria
RURAL Y DOMESTICA



Catecismo de industria rural y doméstica

Capítulo XVI: Las colmenas

Londres: R. Ackermann (1825)

•

Catecismo de Industria Rural y Doméstica

Capítulo XVI: Las colmenas

Publicado por R. Ackermann - Impreso por Carlos Wood

Londres, 1825

<https://repository.eafit.edu.co/bitstreams/056b9d8e-2eca-45e7-b2f1-c881b84fe220/download>

El capítulo XVI se publicó en la
Parte No Oficial del Boletín Oficial de la Provincia de Canarias,
núm. 61, del sábado, 22 de mayo de 1847.

En la presente edición únicamente se han utilizado herramientas
de software libre, principalmente LibreOffice y Gimp.

Antonio Quesada.

Edición de la Asociación de Apicultores de Gran Canaria.

asociacion@apigranca.es

<https://apigranca.es>

ApiGranca, agosto 2024

Última modificación 28/08/24



NOTA.

Para vencer todos los escrúpulos que pudiera ocasionar el uso de la palabra

CATECISMO¹,

Aplicada generalmente a libros de Religión, debemos prevenir a nuestros lectores, que esta palabra no está exclusivamente consagrada a materias religiosas, sino que indistintamente significa todo libro escrito en preguntas y respuestas. En este sentido se usa actualmente en todos los países cultos y católicos de Europa.

¹ CATECISMO. RAE [1]. Libro de instrucción elemental que contiene la doctrina cristiana, escrito con frecuencia en forma de preguntas y respuestas. [2]. Obra que, redactada frecuentemente en preguntas y respuestas, contiene la exposición sucinta de alguna ciencia o arte.

CATECISMO DE INDUSTRIA RURAL Y DOMÉSTICA

CAPÍTULOS

- | | |
|-----------------------|--|
| I. Ideas Generales | X. Ratafia |
| II. Pan | XI. Frutas en Aguardiente |
| III. Aceite de Olivas | XII. Encurtidos |
| IV. Vinagre | XIII. Sirop |
| V. Cerveza | XIV. Conservación de toda clase de Alimentos |
| VI. Sidra | XV. Perfumes |
| VII. Manteca | XVI. Colmenas ² |
| VIII. Queso | XVII. Seda |
| IX. Licores | APÉNDICE. Secretos y Recetas de Economía Domestica |

CAPÍTULO I. Ideas Generales.

Pregunta. ¿Qué se entiende por Industria Rural y Doméstica?

Respuesta. La Industria rural abraza todas las operaciones que se practican en una casa de labor para convertir los productos de la tierra en aquellos objetos que sirven al alimento, a la comodidad, y a las otras necesidades de la familia. La Industria doméstica comprende estas mismas operaciones, cuando se practican por una familia cuya profesión no es el cultivo de la tierra.

P. ¿Qué ventajas produce el conocimiento de la Industria rural y doméstica?

1. La economía, pues los objetos manufacturados por la familia cuestan mucho menos que los comprados en las tiendas, donde se deben pagar los provechos del fabricante, y los del vendedor.
2. La mejor calidad de estos mismos objetos, que tan frecuentemente se venden adulterados.
3. La seguridad de tener las provisiones necesarias, sin temor de la escasez que puede sobrevenir.

P. ¿Qué objetos abraza la Industria rural y doméstica?

R. Muchos, y muy variados, según la diferencia de las costumbres en los países, y según sus diferentes productos; pero, habiendo hablado del modo de hacer el vino en el *Catecismo de Agricultura*, en este sólo hablaremos de los objetos siguientes:

- | | |
|-------------|--------------------------------|
| 1. Pan. | 8. Licores. |
| 2. Aceite. | 9. Encurtidos. |
| 3. Vinagre. | 10. Sirop. |
| 4. Cerveza. | 11. Conservación de alimentos. |
| 5. Sidra. | 12. Perfumes. |
| 6. Queso. | 13. Colmenas. |
| 7. Manteca. | 14. Seda, y otros ramos. |

² El capítulo XVI, Colmenas, del Catecismo de industria rural y doméstica apareció publicado en la Parte No Oficial del Boletín Oficial de la Provincia de Canarias, núm. 61 del sábado, 22 de mayo de 1847, que reproducimos a continuación.



PARTE NO OFICIAL

**CATECISMO DE INDUSTRIA
RURAL Y DOMÉSTICA.**

(VÉANSE LOS NÚMEROS ANTERIORES.)

CAPÍTULO XVI.*Colmenas.*

¿Cuáles son las ocupaciones de las abejas obreras?

Buscar y extraer la miel de las plantas; labrar los panales; alimentar a las jóvenes; limpiar la colmena; sacar de ella los cadáveres de las que mueren, defender las colmenas y pelear denodadamente con las otras abejas e insectos que las atacan.

¿Qué otras particularidades se notan en las abejas?

Muchas y muy admirables en su laboriosidad, destreza, previsión y gobierno, mas lo dicho basta para tener una idea preparatoria del manejo de las colmenas.

¿Qué ventajas produce un colmenar?

Las dos importantes producciones de cera y miel, que tanto uso tienen en la industria rural y doméstica, y cuyo comercio es tan lucrativo.

¿Qué exposición debe tener una colmenar?

Debe estar expuesto al mediodía, pero bajo la sombra de los árboles en los países calientes.

¿Dónde debe estar colocado el colmenar?

1. Cerca de las plantas de que se alimentan y cuya miel recogen las abejas.
2. Lejos de los arenales y sitios áridos.
3. En las inmediaciones de alguna corriente de agua.

¿Cómo deben disponerse las colmenas?

1. Con bastante separación, para que un hombre pueda dar la vuelta a cada colmena.
2. Se pega la parte inferior a la tabla con una mezcla de boñiga de buey y ceniza.
3. Se apoyan siempre en madera y nunca en piedra ni ladrillo.
4. Sobre cada colmena se pone un peso de 15 libras.
5. En los países muy lluviosos se cubren con un tinglado.

¿Cuál es la forma que conviene dar a la colmena?

La forma de las colmenas varía mucho según los países, y según las mejoras y adiciones inventadas por

los agrónomos; pero cualquiera que sea la forma de la colmena, deben observarse en su construcción ciertas condiciones esenciales.

¿Cuáles son las condiciones esenciales que deben ser observadas en la construcción de las colmenas?

1. Si son de madera, deben ser de una calidad muy ligera; prefiriendo la de pino y pinabete, por el olor que despiden.
2. La parte superior debe ser chata para que no sea difícil castrarlas.
3. Lo interior debe tener la capacidad necesaria para que las abejas puedan trabajar con desahogo.

¿En qué se conocen las buenas cualidades de un enjambre?

1. En la actividad y viveza de las abejas.
2. En el ansia que demuestran al entrar en la colmena.
3. En la tersura y firmeza de las alas.
4. En el aseo de lo interior y en que no hay abejas muertas.

¿Cuál es el tiempo más conveniente para establecer un colmenar?

A fines de invierno y principios de primavera.

¿En qué tiempo se deben encerrar las abejas?

Esta precaución solo es necesaria en los países muy fríos, cuando empiezan los hielos.

En caso de escasear las provisiones naturales de las abejas ¿Qué clase de alimento se les debe proporcionar?

El mejor alimento para las abejas es la miel; pero si ésta falta, debe dárseles el jugo de algunas frutas dulces, como peras y manzanas, mezclado con azúcar terciada, procurando no presentarles grandes dosis a fin de que no se agrie.

¿Qué precauciones son necesarias para suministrar este alimento a las abejas.

1. El jugo debe estar frío.
2. Debe colocarse a cierta distancia de la colmena.

¿En qué casos se deben mudar las colmenas?

1. Cuando la colmena es vieja, o ha sufrido algún daño.

2. Cuando, abundan en ella los insectos que atacan los panales.
3. Cuando el enjambre es demasiado pequeño con respecto a la extensión de la colmena.

¿En qué época conviene mudar la colmena?

En el mes de Mayo.

¿Qué medios se emplean para desalojar las abejas de la colmena que ocupan?

1. El agua. 2. El humo. 3. El soplo de un fuelle.

¿Cuál de estos medios es el más seguro, y cómo se emplea?

El agua parece más conveniente, y se emplea colocando la colmena nueva sobre la vieja e introduciendo ésta, poco a poco, en un lebrillo lleno de agua. El fresco del agua obliga a las abejas a subir, y a acomodarse en su nueva habitación.

¿Qué se hace con las abejas que caen al agua, y perecen ahogadas?

Se recogen con una espumadera y se ponen al sol, cuyo calor las vivifica de nuevo.

¿Cómo se castran las colmenas?

Quitando de ellas una parte de los panales que las abejas han trabajado, para aprovecharse de la cera y de la miel.

¿Qué otra ventaja produce la operación de castrar las colmenas?

La de despojarlas de una materia inútil, que estorba los trabajos ulteriores y se opone a la multiplicación de la especie.

¿Qué cantidad de panales debe quitarse de las colmenas?

Esta cantidad depende de la estación. En Otoño se deben quitar pocos panales y en Primavera se suele quitar la mitad, excepto en el caso de que la colmena esté poco abastecida.

¿Cuáles son los diferentes resultados de la operación de castrar las colmenas en estas dos distintas épocas?

Los productos cogidos en Otoño son mucho mejores que los cogidos en Primavera; y los de Primavera mucho más abundantes que los de Otoño.

¿Cuántas veces se debe castrar la colmena en el curso del año?

Esta circunstancia depende no solo de la cantidad de panales que encierra la colmena, sino también de la abundancia, y calidad del pasto que tienen en las cercanías.

¿Qué reglas se deben observar en la operación de castrar las colmenas?

1. Distinguir los panales que tienen miel de los que tienen huevos, pues a éstos no se debe tocar.
2. Escoger un día de una temperatura favorable, y en que las abejas muestren mucha actividad.
3. Precaverse de los ataques de las abejas con una capucha, una máscara de alambre, guantes fuertes, y todas las demás cautelas que parezcan oportunas.
4. Se cortan los panales con un cuchillo muy afilado, cuya punta es curva hacia la parte inferior.
5. Se procura dar el mayor corte hacia el sitio en que da el sol.
6. Se limpia la colmena quitando todos los pedazos que caen al suelo de ella.

¿Cómo se detiene un enjambre que ha tomado el vuelo?

Preparando en las cercanías del primer árbol en que se paran una colmena muy limpia, con algunos fragmentos de panales en su interior. Si el enjambre se para en el hueco de un árbol, o de un muro, se aguarda la noche, que es la época en que están amortiguadas, se cogen con la mano, defendida por un guante fuerte, y se coloca la mayor parte de ellas en la colmena. Las otras acuden en la mañana siguiente.

¿Qué se hacen con los panales cuando se han sacado de la colmena?

La primera operación que se hace con los panales es extraer la miel que en ellos se contiene.

¿Cómo se extrae la miel de los panales?

1. Se cogen los panales más blancos, y más gruesos.
2. Se pasa ligeramente un cuchillo por la superficie de los alvéolos, para romper la

cubierta que tienen, y que impediría la salida de la miel.

3. Se rompen los pedazos y se colocan en canastos de mimbre muy limpios.
4. Debajo se colocan vasijas de barro vidriado, en que va cayendo la miel.
5. Se separa la primera miel que cae, que se llama miel virgen, y que es la de mejor calidad.
6. Se rompen los pedazos en otros mas pequeños, y se añaden los de color más oscuro y menos voluminosos.
7. Cuando ha cesado de colar la miel, se amasan ligeramente los panales con la mano.
8. Se separa esta miel, que es la de segunda calidad.
9. La tercera se extrae de los panales amasados, estrujándolos fuertemente o poniéndolos en prensa.

¿Qué se hace con la cera después de haber castrado de ella la miel?

1. La masa de los panales se pone en agua fría, y clara por espacio de 3 días.
2. Durante este tiempo, se menean frecuentemente, y con fuerza, a fin de separar todas las partículas de miel que contienen.
3. Se cuida de que no la ataquen las abejas.
4. Pasados los 3 días, se pone a un fuego moderado, en una caldera con bastante cantidad de agua, dejando un espacio vacío, de 5 a 6 pulgadas.
5. A medida que hierve se menea con una espátula.
6. Cuando empieza a derretirse la cera, se disminuye el fuego.
7. Cuando la cera está derretida, se echa, mezclada con el agua, en un saco de tela fuerte.
8. Se pone este saco en la prensa, mojando esta antes con agua fría, y mojando también el saco.
9. La cera que queda en el saco, se vuelve a poner en agua fría a hervir y a prensar como la primera.
10. Debajo de la prensa se ponen las vasijas, en que cae el líquido. De él se separa con un cuchillo la cera que se coagula raspándola para que no se mezcle en ella ningún cuerpo extraño.



asociacion@apigranca.es

<https://apigranca.es>

Agosto, 2024